

Pasta Filatakäse

Als Pasta Filatakäse bezeichnet man verschiedene Käse, die nach einer speziellen Methode hergestellt werden. Hierunter fällt auch der Mozzarella. Die Ausgangsmilch mit einem Fettgehalt von ca. 3% wird auf 35°–40 °C angewärmt und mit 1% Pasta Filata Kultur bis auf ein pH-Wert von 6,50–6,55 angesäuert. Der leicht angesäuerten Milch wird Lab (10 ml auf 100 kg Kesselmilch) zugegeben.

Verziehen und Rühren des Käsebruches



Trennen von Bruch und Molke



Nach ca. 45 Minuten wird die dickgelegte Milch mit Käseharfen geschnitten, so dass kleine Würfel entstehen. Das Bruch-Molkegemisch wird 10 Minuten langsam gerührt und anschließend auf 37°-42 °C nachgewärmt. Nun lässt man den Bruch bis zu einem pH-Wert von 5,1 -5,4 absitzen. Nach ca. 5-6 Stunden prüft man die Teigbeschaffenheit (Ziel ist es, die plastische Masse zu einem dünnen Film auseinander zu ziehen, der nicht reißt). Ist der gewünschte Reifegrad erreicht trennt man das Bruch-Molke-Gemisch über ein Sieb voneinander und zerkleinert die Bruchmasse zu kleinen Schnitzeln von ca. 1-2 cm. Diese gibt man in ein Gefäß und übergießt sie mit 80 – 90 °C heißem Wasser. Dann wird ca. fünf Minuten lang geknetet, anschließend formt man die Masse zu kleinen Kugeln. Diesen Vorgang, der wohl dem Mozzarella seinen Namen gegeben hat, nennt man Mozzatura (it.: Abschlagen, Abschneiden). Beim Mozzarella wird die Masse zu einem Strang gezogen oder zu Kugeln gedreht. Bei anderen Pasta Filatakäsen wird der Teig zu Zöpfen geflochten oder zu

Prüfen der Teigbeschaffenheit



Herrn Burgemeister

Kneten der Bruchmasse



Frau Wagner

Formen der Mozzarella-Kugeln



und Begutachtung der Produktion durch Herrn Wagner

Birnen geformt. Diese legt man zum Abkühlen und Verfestigen in kaltes Wasser. Danach kommen die Käsekugeln in Salzlake (Konzentration 15%, pH-Wert 5,2-5,4). Zur Aufbewahrung legt man den Käse in Eimer mit Salzlake (Konzentration 1-2%) und lagert bei 6 °C. Man kann statt einer Pasta Filata Kultur auch Zitronensäure zum Ansäuern verwenden. Die Gesamtkäsungszeit liegt zwischen 5-8 Stunden. Nach ein bis drei Tagen ist der Käse verzehrfähig.

Guten Appetit!

Autor: Hans-Peter Wagner
LVAM Bad Malente
hpwagner@lksh.de